



VIGNA DORATA
FRANCIACORTA



FRANCIACORTA SATÈN

DENOMINAZIONE DEL VINO: *Franciacorta D.O.C.G. Brut "Satèn"*.

UVAGGIO: *Chardonnay 100%*.

TIPOLOGIE DI TERRENO: *morenico alluvionale con epoca di formazione media, profondo: la tessitura è franco-sabbiosa, il sasso morenico è frequente o molto frequente.*

VIGNA DI PROVENIENZA: *"Cava" in località Sala, comune di Cazzago San Martino.*

ESPOSIZIONI ED ALTITUDINE: *sud/ovest in leggera pendenza, a 230 m s.l.m.*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ: *Guyot con 5000 piante ettaro.*

RESA IN UVA: *80 qli/ettaro.*

DATA DI VENDEMMIA: *fine agosto, la raccolta avviene a mano nelle ore fresche del mattino.*

VINIFICAZIONE: *spremitura soffice di uva rigorosamente intera con separazione frazionata dei mosti. Prima fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio sino a primavera inoltrata con frequenti batonnage.*

PRESA DI SPUMA: *la cuvée, unione delle basi vinificate, viene realizzata poco prima del tiraggio, che di solito avviene nei mesi di aprile e maggio. La presa di spuma e la maturazione in cataste può variare da un minimo di 24 mesi dal tiraggio fino ai 36 mesi in funzione dell'annata.*

SBOCCATURA: *quando la maturazione del Satèn ha raggiunto i caratteri voluti si provvede alla sboccatura con l'aggiunta dell'opportuna "Liqueur d'expédition", preparata con vini aziendali. Questo prodotto è presentato nella versione "brut" e dosato intorno ai 6-7 g/l di residuo di zuccherino. Dopo una sosta di almeno tre mesi in cantina per l'affinamento, il Franciacorta Satèn DOCG viene abbigliato ed è pronto per la spedizione.*

FORMATI:



0,375 l 0,75 l 1,5 l

